Nr. 15. Kraków, 1. sierpnia 1910 Rok III.



„GAZETA PIEKARSKA" wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Popierajcie przemysł krajowy!

Codziennie świeży wyrób.

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU
i
DROŻDŻY PRASOWANYCH
ŁUDWIKA HORODYSKIEGO w KOLEDZIANACH
poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Specyalne drożdże dla piekarń.

Drożdże odznaczone najwyższemi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu, Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Związek uchwalony!

Pamiętne dnie uroczystości grunwaldzkich, które pozostawiły po sobie niezatarte wspomnienia, przyniosły i dla zawodu piekarskiego moment, który ma historyczne znaczenie: założenie związku stowarzyszeń piekarskich zostało na wiecu dnia 16. lipca jednomyślnie uchwalone.

Kto wie, w jakiem położeniu znajduje się dzisiejszy zawód piekarski, kto świadom jest niebezpieczeństw, które mu grożą, ten powita ten krok z uznaniem i radością. — Wszystkie stany i zawody przyszły dziś do tego przekonania, że chcąc wywalczyć sobie lepszy byt i stanowisko, chcąc wychować zdrowe i silne pokolenie na dzielnych przyszłych szermierzy rzemieślniczych, to należy iść razem ręka w rękę, należy się łączyć. Potrzebę takich łączeń wzajemnych zrozumiały nawet ludy historyczne, — taką też potrzebę odczuwają dziś wszystkie stany i zawody.

Przysłowie powiada, że nie od razu Kraków zbudowano. Możemy to zastosować do siebie według dotychczasowych przykładów. Jeszcze przed dwoma laty mało który z piekarzy o sobie wiedział; znali się tylko najbliżsi, lub ci, co razem niegdyś pracowali. Aż tu powstaje małe fachowe pisemko, zaczyna skupiać koło siebie grono poważnie myślących majstrów piekarskich, dwukrotnie daje im sposobność do bliższego zapoznania się między sobą, raz w Przemyślu, drugi raz w Krakowie — a ci, którzy wkroczyli w nasze ślady, widząc nasze zabiegi około lepszej przyszłości, przyszli nam z pomocą.

I niedługo będziemy razem jedną rodziną. Wspólnie się wspierać będziemy, — wspólnie zgromadzać, wspólnie radzić. Utworzymy Związek, który popchnie na nowe tory podupadły zawód piekarski. Związek czuwać będzie nad tem, by nikt bez koncesyi piekarni nie mógł otworzyć; związek wyruguje z kraju obce wyroby konkurencyjne; związek przyjdzie z radą i pomocą każdemu, kto tego zażąda; związek zakładać będzie zawodowe szkoły dla uczniów piekarskich, związek rozciągnie baczną kontrolę nad pracownikami, słowem związek nasz stanie się potęgą, z którą już i władze liczyć się będą musiały.

Tylko nie upadać na duchu. — Tylko tchórzliwi nie mają szczęścia, — przeciwnie audaces fortuna juvat, jak mówi łacińskie przysłowie. Mężnym szczęście sprzyja! To sobie raz na zawsze zapamiętajmy.

Nad ułożeniem statutu pracuje wybrana do tego komisya. W najbliższym już czasie będziemy mogli rozpocząć druk naszego statutu, — a równocześnie wezwiemy wszystkie stowarzyszenia piekarskie, by uchwaliły swoje przystąpienie do Związku. Związek nasz będzie dwojakim: z siedzibą we Lwowie (okręg Izb handlowych we Lwowie i Brodach) i w Krakowie (okręg Izby handlowej w Krakowie). Członkiem może być każdy samoistny piekarz. — Bliższe zresztą szczegóły będziemy podawali w każdym numerze, po ułożeniu statutu.

Na razie cieszmy się, żeśmy swego dopięli i życzymy temu nowemu Związkowi najlepszej pomyślności.

Szczęść Boże!

Wiec piekarzy.

Równocześnie z obchodem Grunwaldzkim zwołanym został drugi wiec majstrów piekarskich do Krakowa, który też odbył się w dniach 15 i 16 lipca. Dzień trzeci poświęcono wyłącznie obchodowi Grunwaldzkiemu i przyjęciu gości.

Wiec miał przebieg spokojny, — a choć wiele referatów z przyczyn zasadniczych odpaść musiało, to jednak powzięto nader ważne uchwały, które to w przyszłości stanowić będą cenny zwrot w rozwoju piekarstwa.

Na wiec ten przybyli oprócz gości krajowych także liczni koledzy z poza granic kraju; ogółem zaszczycili swoją obecnością wiec następujący koledzy: Fr. Jachowski z Berlina, Mieczysław Skarbek Malczewski i Stefan Ulatowski z Warszawy, Matuszewski i Wróblewski z Jaroszyna ad Poznań, Vilimovsky i Mertl z Pragi, J. Ungeheuer z Czerniowiec, J. Szirmer, M. Wierzbicki, J. Wierzbicki, Wł. Hass, Fr. Tabaczyński, J. Zgórski ze Lwowa, Wnuczyński i Chrin ze Sądowej Wiszni, Fr. Optołowicz z córką i zięciem z Przemyśla, M. Pretorius z Przeworska, Z. Buresz z Ropczyc, H. Roztoczyński z Dębicy, J. Babula z Rzeszowa, A. Bednarz z Tarnobrzegu, J. Wittyk ze Zakopanego, M. Migacz z Nowego Sącza, Franc. Kamuski z Limanowej, Ign. Hyrasń z Kęt, Ant. Moliński i Masny ze Żywca, Czech z Jaleśni, Krok z Rakowic, Molickl z Nowej wsi, St. Długoszewskt ze Zwierzyńca, L. Helbin z Trzebini z żoną i dziećmi, Fr. Kuczapski z Tenczynka z synem, Fl. Götz z Podgorza, Soból i Wiązownicki z Wieliczki, Michał Kubik z Sambora, J. Wróblewski z Tarnowa. Oprócz tych wszyscy piekarze z Krakowa, pomiędzy tymi jako reprezentanci stowarzyszenia żydowskiego pp. L. Schleichkorn i I. Abrahamer. Z zaproszonych gości przybyli wiceprezydent miasta p. Dr. Szarski, instruktor przemysłowy p. W. Ostrowski, komisarz cechowy p. T. Kosiński i delegat Ligi pomocy przemysłowej p. St. Krzaczyński. Prasę zastępowali sprawozdawcy „Czasu", „Głosu Narodu", „Nowej Reformy" i „Nowin". Przybył też redaktor „Dźwigni" p. Z. Korosteński z Pragi. Wiec zagaił p. Leon Bałuk, witając zebranych i zaznaczywszy, iż właściwy wiec i powitanie odbędzie się dopiero dnia następnego, udzielił głosu p. Stanisławowi Krzaczyńskiemu, delegatowi Ligi pomocy przemysłowej.

Pan Krzaczyński wygłosił inauguracyjny referat w sprawie podniesienia przemysłu piekarskiego i zaprowadzenia w piekarniach urządzeń maszynowych. Referent wskazał na dotkliwą konkurencyę

dla galicyjskiego przemysłu piekarskiego fabryk morawskich, które zaopatrzone w najnowsze systemy maszyn, uzdolnione są do wyrabiania chleba taniej, szybciej i na większą skalę, niż galicyjskie. Zaprowadzenie urządzenia maszynowego opłaca się wyda tnie nawet w małych piekarniach, posiadających 2 lub 3 czeladników. Zapewniają one właścicielowi nietylko tańszą produkcyę, zastępując siłę ludzką, co raz droższą, lecz także daje gwarancyę większej czystości w produkcyi. Referent poleca założoną niedawno we Lwowie Spółkę maszynową, która sprzedaje maszyny na bardzo dogodnych warunkach. W większych piekarniach urządzenie maszynowe to szczególnych przysparza korzyści, mogą w nich być zaprowadzone osobne maszyny do mieszania ciasta, do krajania, ważenia, podawania do piece, a nawet do wyrobu poszczególnych gatunków pieczywa, jak np. do wyrobu bułek wiedeńskich. Tylko przez szybkie powszechne zaprowadzenie urządzeń maszynowych można skutecznie przeciwdziałać coraz dotkliwszej konkurencyi obcego chleba.

Referent przyrzeka poparcie ze strony Ligi pomocy przemysłowej i podaje adres Spółki maszynowej: Lwów, Akademicka 12.

Po nim zabrał głos p. Wróblewski z Jarocina, który zaznaczył, iż mniejsze maszyny posiada dziś już każdy piekarz, zaś większe nie były by tak intenzywne. Podaje myśl założenia spółki surowcowej, któraby pobierała mąkę wprost z pierwszej ręki.

Następnie zabiera głos p. Tabaczyński ze Lwowa, omawia sprawę wielkich maszyn i radzi, iż wobec tego, że robotnicy krzątają się około przeprowadzenia ustawy co do ograniczenia swej pracy, i wobec tego, że pracodawcę czekają dotkliwe kary za przewinienia robotników, aby każdy posiadał pewne maszyny na wypadek bezrobocia, bez których trudno się dziś obejść w podobnych warunkach. Po dłuższej dyskusyi uchwalono zwrócić się do Spółki maszynowej po bliższe informacye. Ponieważ z powodu uroczystości grunwaldzkich wielu referentów zajętych było w różnych komitetach i z tego też powodu w pierwszym dniu na wiec nie przybyli, przeto obrady odłożono do dnia następnego.

Drugi dzień wiecu zagaił wiceprezydent miasta Krakowa p. dr. Szarski. Usprawiedliwiwszy naprzód swą wczorajszą nieobecność z powodu brania udziału w uroczystościach przedstawia przyczyny, dlaczegośmy się tu zeszli. Wskazał na potrzebę wspólnego porozumienia się, obradzić środki, które mogłyby zdążać do łączności pomiędzy piekarzami a konsumentami.

Następnie wybrano przewodniczącym p. Franc. Tabaczyńskiego ze Lwowa, zastępcą p. Andrzeja Molińskiego ze Żywca, poczem po przedmowie p. L. Bałuka i odczytaniu sprawozdania z pierwszego wiecu w Przemyślu przemawiał do punktu „Założenie związku Stowarzyszeń piekarskich" instruktor przemysłowy przy ministerstwie handlu p. Witold Ostrowski. W fachowym referacie przedstawił potrzebę ściślej organizacyi stanu piekarskiego, który dotąd rozproszony jest w większych miastach po różnych stowarzyszeniach piekarskich, a w miastach mniejszych w ogólnych stowarzyszeniach rękodzielniczych. Mówca motywował potrzebę założenia związku piekarskiego, opartego na zasadach ustawy przemysłowej. Pierwszym warunkiem powodzenia przyszłego związku jest pobudzenie do intenzywniejszej pracy ospałych dotąd poszczególnych stowarzyszeń zawodowych, oraz podniesienie ofiarności na cele organizacyi, bo wprawdzie stowarzyszenia i cechy istnieją od wieków, jednak nie zastosowały się dotychczas do zmienionych warunków associacyi nowoczesnej. Związek w pierwszym rzędzie zastanowi się nad kwestyą terminatorów i zakładaniu dla nich szkół zawodowych piekarskich w większych miastach. Z powodu bowiem nieuczęszczania wogóle uczniów piekarskich do szkół uzupełniających, a to wskutek kolizyi pracy warsztatowej z godzinami nauki w szkole, uczniowie ci tracą możność uzyskania w przyszłości stopnia majsterskiego i w ten sposób całemu stanowi piekarskiemu grozi w niedalekiej przyszłości brak nowych sił do pracy.

Po tem przemówieniu nawiązała się szeroka dyskusya, miejscami bardzo naprężona. I tak p. Tabaczyński powątpiewał w przeprowadzenie założenia związku, p. Merttl z Pragi gorąco zaś zalecał założenie związku. Pan Hess ze Lwowa domagał się założenia Związku, którego pierwszem zadaniem ma być staranie o zniesienie niekoncesyonowanych piekarń i zabronienie mleczarniom i kawiarniom wypiekania pieczywa; pp. Schleichkorn i Abrahamer zapytują jakie stanowisko zajmie Związek wobec żydów. Wreszcie po przemówieniach pp. Bałuka Molińskiego, Korosteńskiego i udzielonych wyjaśnieniach przez p. Ostrowskiego uchwalono jednogłośnie kreować dwa Związki piekarzy z siedzibami w Krakowie i we Lwowie. Związki te będą posiadały wspólną delegacyę. Terytoryum związku krakowskiego rozciąga się na okręg krakowskiej Izby handlowej, zaś Związku lwowskiego na pozostałą część kraju.

Następnie omawiano sprawę wysokości wkładek i opracowania statutu. Instruktor p. Ostrowski szeroko objaśnił, w jaki sposób statut należy opracować, i zalecił wybranie komisyi statutowej, któraby się zajęła opracowaniem statutu. Wybrano więc komisyę w skład której weszli pp.: Moliński z Żywca, Ćwierzyk i Hyziński z Kęt, Juszczak i Wójciak z Rzeszowa, Leon Bałuk, Stefan Starek, i Stanisław Długoszewski z Krakowa.

Sprawę wysokości wkładek, tudzież sprawę czy stowarzyszenia żydowskie a względnie też żydowscy piekarze mogą być członkami Związku, przekazano komisyi statutowej.

Z kolei p. Tabaczyński objaśniał dotychczasową działalność komitetu wystawy piekarskiej. Komitet dlatego jej w bieżącym roku nie urządził, bo nie mógł dostać pawilonu. Za to w przyszłym roku wystawa ta przyjdzie do skutku.

Następnie zabrał głos po czesku p. Jan Mertl z Pragi do punktu „Projekt ustawy posła Muchicza i tow." Referent w dłuższej przemowie przedstawił niebezpieczeństwo, jakie grozi całemu stanowi piekarskiemu w razie, gdyby projekt ten stał się ustawą, omawiał przebieg ankiety piekarskiej, która odbyła się w dniach 14, 15 i 16 czerwca w Wiedniu, i wezwał gorąco wszystkich obecnych do energicznego zwalczania tego projektu przez wnoszenie protestów i petycyj na ręce posłów. Po wyjaśnieniach udzielonych przez p. Tabaczyńskiego, uchwalono jednogłośnie rezolucye:

1) Wiec piekarzy zebranych w starożytnym grodzie Krakowie w dniu 16 lipca 1910, protestuje gromko przeciw przedłożeniu projektu ustawy o ochronie pracy w piekarstwie przez posłów Muchicza, Wildhosta i tow.

2) Wiec przychyla się w zupełności do zarzutów podniesionych przez majstrów piekarskich podczas ankiety odbytej w dniach 14, 15 i 16 czerwca 1910 we Wiedniu.

Uchwalono nadto o tych uchwałach uwiadomić wszystkich posłów polskich i na ich ręce wnieść petycyę.

Dalej p. Bałuk postawił wniosek, aby „Gazetę piekarską" uznać jako organ wszystkich polskich stowarzyszeń, co uchwalono.

Następnie na wniosek p. Długoszewskiego St. aby zainicyowane przez „Gazetę piekarską" zbieranie składek na Dar Grunwaldzki prowadzić dalej, uchwalono i natychmiast na ten cel zebrano 33 K. i pół rubla. Uchwalono nadto na wniosek p. Molińskiego urządzać częstsze zjazdy celem porozumiewania się między sobą.

Po wyczerpaniu programu przewodniczący zamknął wiec.

Trzeciego dnia wszyscy uczestnicy wiecu wzięli udział w uroczystościach grunwaldzkich.

Ankieta w sprawie ograniczenia czasu pracy w zawodzie piekarskim.

Ankieta odbyła się w dniach 14. do 16. czerwca br. w sali Stow. majstrów piekarskich we Wiedniu.

Ankieta zwołaną została przez Ministerstwo handlu i Ministerstwo pracy w porozumieniu z radą pracy i urzędem statystyki pracy.

Na ankietę zostało powołanych 25 expertów robotniczych i 32 expertów pracodawców.

Ankieta była zwołana ze wszystkich krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

Galicya była zastąpioną przez jednego robotnika p. Jaworka ze Lwowa i dwóch pracodawców pp. Schirmera i Tabaczyńskiego ze Lwowa. Bukowina tylko przez jednego majstra p. Bilgera, a Śląsk jeden robotnik p. Kmomczek z Cieszyna i jeden majster p. Schmidt z Bielska.

Inne kraje przez równą ilość majstrów i robotników, po dwóch lub po jednemu.

Urząd statystyki pracy postawił ankiecie 19 następujących pytań:

A. pytania do ustalenia rzeczywistych stosunków.

1) Jakie są rzeczywiste stosunki co do czasu pracy w piekarniach, a mianowicie w poszczególnych kategoryach przemysłu piekarskiego i gałęziach pracy przy równoczesnem przedstawieniu zwykłego technicznego procesu pracy, z jego dotychczasowem następstwem istniejącego przytem podziału pracy, kategoryi robotników, pieców, maszyn, narzędzi, przerw w pracy, pracy pozagodzinowej, pracy nocnej niedzielnej, uzupełnienia odpoczynku, zmiany szychty i t. d.

2) Czy w ostatnich czasach zaszły jakie zmiany, odnośnie co do czasu pracy?

3) Czy dziś już można stwierdzić pewne skutki takich zmian, pod względem gospodarczym, społecznym i sanitarnym.

4) Jaki wpływ wywarły umowy cennikowe ostatnich lat na czas pracy.

B. Pytanie odnoszące się do propozycyi, co do uregulowania stosunków czasu pracy. Maksymalny dzień roboczy, minimalny spoczynek.

5) Czy zachodzi potrzeba ustalenia w drodze ustawy dziennego czasu pracy (maksymalny dzień roboczy) lub minimalnego spoczynku?

6) Czy takie ustalenie (unormowanie właściwego czasu pracy, albo pogotowia do pracy, wliczenie robót przygotowawczych i roznoszenie, ograniczenia albo zakaz pracy pozagodzinowej) mogłoby obejmować wszystkie lub tylko pewne kategorye robotników, bezwzględnie odrazu lub stopniowo, w miarę rozszerzania się przedsiębiorstwa, stosownie do rozległości pracy nocnej, według kategoryi zatrudnionych osób.

7) Jak oddziałałyby tego rodzaju ustawowe postanowienia na stosunki w przemyśle i na zaspokojenie konsumcyi bytu:

a) na małe, średnie i wielkie przedsiębiorstwa;

b) w mieście i na wsi.

Praca nocna.

8) Czy praca nocna mogłaby być zakazaną albo ograniczoną, dla pewnych kategoryi przedsiębiorstw robót, dla kategoryi zatrudnionych osób i miejscowości.

9) Rodzaj zmiany szychty.

10) Czy istniejące przepisy dla młodocianych okazały się celowymi, lub czy zachodzi potrzeba reformy tych przepisów i pod jakim względem.

11) Jak punkt 7.

Przerwy pracy, spoczynek.

12) Czy obowiązujące obecnie przepisy okazały się celowymi, lub czy wymagana jest ich reforma i pod jakim względem.

Praca niedzielna, spoczynek uzupełniający (dodatkowy).

13) Czy obowiązujące obecnie przepisy (co do wyrobu, roznoszenia i sprzedaży pieczywa) okazały się celowymi, czy też potrzeba reformy tychże i pod jakim względem.

14) Jak punkt 7.

Zatrudnienie kobiet młodocianych i uczniów.

15) Czy zachodzi potrzeba wydania szczególnych postanowień co do zatrudnienia kobiet młodocianych i uczniów.

16) Jak punkt 7.

Wykonanie.

17) Czy potrzebne jest rozszerzenie ustawy o regulaminie pracy, także na małe piekarnie.

18) Czy zachodzi potrzeba, aby w lokalach pracy były wywieszone pewne ogłoszenia, jak n. p. napisy odnośnie do podziału pracy w pracowniach i t. p.

19) W jaki sposób możnaby najskuteczniej wykonywać takie przepisy.

Pierwszy dzień ankieta rozpoczęła się o godzinie 10 rano, po zagajeniu i wyjaśnieniu oznaczenia ankiety, udzielono głosu pierwszemu p. Silbererowi, prezesowi Związku centralnego robotn. piekarskich.

Dla braku miejsca nie możemy się rozpisywać, co tam przez trzy dni mówiono. Dla nas interesującem jest, co mówili experci galicyjscy. A więc pracownik p. Jaworek ze Lwowa (z partyi soc. dem.) mówił w te słowa:

Czas pracy u nas w Galicyi trwa przeciętnie od 14 do 18 godzin na dobę, są wyjątki, gdzie i więcej, a są wyjątki, gdzie i mniej. Praca trwa bez przerwy, bez żadnego odpoczynku. Jeżeli są piekarnie, że praca jest krótsza, to nie dlatego, żeby pracodawca ten krótszy czas pracy sam ustanowił, to jest tylko dlatego, że więcej niema co piec. Robotnik u nas w Galicyi, gdy przychodzi do piekarni, to nie robi rozczynu, jakto jest w innych krajach, gdzie się nie wypieka wodnych bułek, u nas na robotnika czeka już gotowy taufel czyli rozczyn i ten robotnik idzie misić, drugi robotnik który nie misi ciasta, przygotowuje do wyrobu, jak deseczki, kastle i inne rozmaite przyrządy po zamiseniu, kiedy tylko weismischer sobie ręce obmyje i z potu się poobciera, natychmiast się to ciasto waży, kraje i wyrabia tak, że około trzy kwadranse już piecowy (Helfer) idzie, sadzi do pieca i piecze, jedno wsadza drugie wypieka, tak praca trwa całą noc, około jak powiedziałem 14 do 18 godzin na dobę, że robotnik po pracy jest tak zmęczony, że i rękami ruszać nie może. Po wymienieniu kategoryi robotników w białej piekarni, omawiał piekarnie czarne chlebowe, preclowe i cukiernicze.

To są piekarnie małe i wielkie, bo tam gdzie pracuje około 16 robotników nazywamy piekarniami wielkiemi, ale u nas w Galicyi są jeszcze piekarnie małe, specyalny typ piekarń przeważnie drobnych żydowskich przemysłowców, gdzie pracy nie liczy się na godziny, ale na dnie, praca w takich piekarniach trwa tygodniowo 6 dni i rozpoczyna się w sobotę wieczór, a kończy się w piątek rano około 10 godziny, tam robotnik musi pracować, jeść i spać, jeżeli mu czas na to pozwoli, to są piekarnie, przeważnie czarne chlebowe, takich piekarń w Galicyi mamy dosyć po wszystkich miastach.

Ustanowionych przerw podczas pracy niema w całej Galicyi żadnych.

Nigdzie w całej Galicyi niema ustanowionego czasu pracy, robimy tyle, ile dany piekarz może sprzedać, jeżeli zapotrzebowanie jest większe, robimy więcej, jeżeli mniejsze to mniej. Jak tylko robotę z rana kończy się, to już na popołudniu się rozczynia i w tym czasie idą robotnicy na spoczynek do domu, który to spoczynek trwa 6 albo 7 godzin.

Płacy pozagodzinowej po białych piekarniach niema nigdzie, ponieważ za lon robotnik musi tyle robić, ile potrzeba.

Praca trwa tylko w nocy i pół dnia prawie.

Inna rzecz ma się z piekarniami chlebowemi, w takich piekarniach robotnicy robią przeważnie od hicu, lub za pewnem wynagrodzeniem, od pewnej części chleba 2 albo 3 razy, resztę co potrzeba robią za osobną zapłatą.

Następnie omawiał sprawę spoczynku niedzielnego, płacy, zmiany szycht, młodocianych i inspekcyi.

Z majstrów galicyjskich przemawiali pp. Schirmer i Tabaczyński, obaj ze Lwowa.

P. Schirmer mówił: „W naszej biednej Galicyi niema wielkich piekarń, gdzieby robotnicy pracowali 18 godzin, to są same małe piekarnie, gdzie pracuje tylko po kilku robotników i praca trwa 6 albo 7 godzin na dobę. Są w Galicyi piekarnie czarne żydowskie, gdzie robotnik robi 6 dni w tygodniu, ale to nie są piekarze, to są fuszerzy, które dlatego, że mają taniego robotnika, wytwarzają tylko konkurencyę innym piekarzom u których robotnik jest dobrze zapłacony i krótko pracuje.

P. Schirmer mówił, że jeżeli będziemy popierać wielkich kapitalistów, to się wytworzą same fabryki maszynowe, a my sami nie będziemy mieli gdzie robić.

Pan Tabaczyński ze Lwowa powiedział, że praca w piekarniach małych trwa rzeczywiście po 12 do 14 godzin na dobę, a dawniej, to i po 19 godzin robiono, ale teraz tego niema, także narzekał na wielką konkurencyę żydowskich piekarzy i żądał, aby w Galicyi zaprowadzić spoczynek niedzielny od niedzieli rano do poniedziałku rana, ale aby także i żydowscy majstrowie nie piekli w niedzielę. Ankieta skończyła się 17. czerwca o godzinie 3 po południu.

Czas najwyższy wyrównać prenumeratę.

Drobiazgi i pouczenia.

Oświadczenie. Panowie Jan Mertl i Józef Vilimovsky przesłali na ręce naszej redakcyi serdeczne pismo, stylizowane po czesku, które na ich życzenie w tłumaczeniu zamieszczamy:

My czescy uczestnicy przepięknych uroczystości polskiego narodu i zjazdu majstrów piekarskich żałujemy bardzo, że przy odjeździe z Krakowa nie mogliśmy się ze wszystkimi uczestnikami i polskimi kolegami pożegnać, czynimy to zatem tą drogą i dziękujemy wszystkim tym panom za ich przyjaźń nam okazaną i za ich trudy i starania około nas, a szczególniej dziękujemy panu Leonowi Bałukowi, starszemu cechu piekarzy w Krakowie za jego prawdziwie polską gościnność i Jego Szanownej Pani, która z niebywałą ochotą dbała o nasze wygody. I życzymy wszystkim, by dał Bóg, abyśmy my się znowu zdrowi i szczęśliwi zeszli, aby nas wszystkich jedna słowiańska myśl owładnęła i takimi nas zastała. Jeszcze raz z Bogiem i do widzenia.

Jan Mertl. *Józef Vilimovsky.*

Oświadczenie. — Urząd cechu piekarskiego w Piotrkowie przesyła nam następujące pismo: Szanowni Panowie Koledzy! Z wielkim żalem kreślimy tę wiadomość, iż na czas dla nas tak drogi i pamiętny przybyć nie mogliśmy, z przyczyn niezależnych od nas. Chociaż jednak nie jesteśmy, lecz duch nasz jest razem z wami. A tych kilka wyrazów są naszem życzeniem szczerem, aby Bóg dopomógł i pobłogosławił waszej ciężkiej i mozolnej pracy. Tego życzymy z całego serca Szanownym Kolegom. Załączamy rubli 15. na wieniec i dar grunwaldzki. Z poważaniem

M. W. Piński starszy cechu.

Mianowanie. Inspektorem szkolnym dla szkół uzupełniających przemysłowych dla okręgu XIIa (Kraków — okręg Izby handlowej) mianowany został pan Jan Tarczałowicz, profesor szkoły drzewnej w Zakopanem, z siedzibą we Lwowie.

Na wieniec i dar Grunwaldzki złożyli w dalszym ciągu pp Sekułowicz Nowy Sącz 1 K., Kmietowicz Krynica 1 K., Ungchauer Czerniowce 2 K., Bergill Dobczyce 2 K., Szczepański Poznań 3 K. 75 h., z listy p. Szirmera 23 K., Pitala Myślenice 2 K., Wanke Radymno 1 K., Wróblewski Tarnów 4 K., Zebrano na wiecu 53 K. i pół rubla. Cech piekarzy w Piotrkowie (Gub. Pol.) 38 K. 50 hal., Moliński Żywiec 40 K.

Prosząc o nadsyłanie dalszych składek, które potem jako dar grunwaldzki od polskich piekarzy złożonym zostanie w redakcyi „Nowej Reformy“ prosimy zarazem o zwrot rozesłanych przez nas list składowych.

Udział piekarzy w uroczystościach grunwaldzkich. Minęły uroczyste dni, pozostało po nich tylko do śmierci wspomnienie. Ci, którzy przyjechali, zapewne nie żałują tego, — żałują chyba, że się to już skończyło. A i my piekarze poszczycić się możemy, że w szeregach pochodu nie brakło przedstawicieli naszego zawodu z pod wszystkich zaborów. Może żaden inny „fach“ nie dostarczył tylu uczestników z prowincyi, co piekarze.

A brali oni udział wszędzie. A więc naprzód w uroczystem nabożeństwie dnia 15. lipca, następnie ze sztandarem i insygniami krakowskiego cechu przy odsłonięciu pomnika króla zwycięscy. Nie brakło też Sokołów — piekarzy, którzy brali udział w ćwiczeniach, którym znowu inni piekarze przyglądali się z trybun. Najokazalej ale wystąpili w pochodzie. Od godziny 7. rano zgromadzili się już na błoniach na wyznaczonem dla siebie miejscu. A kiedy wreszcie około 1. po południu przyszła na nich kolej, ruszyła spora garstka piekarzy z wieńcem na czele w pochodzie na Wawel. Wieniec, sprawiony ze składek, był nader okazały, cały palmowy, wewnątrz żywe szkarłatne róże u góry do koła na palmach napis z białych nieśmiertelników „Cechy piekarskie“. Szarfy o barwach narodowych nosiły napis: „1410 Zwycięscy z pod Grunwaldu 1910 — Ogół majstrów piekarskich ze wszystkich dzielnic Polski“. Wieniec przez całą drogę niósł majster krakowski p. Janusz, szarfy niosły córeczki p. Helbina z Trzebini. W pochodzie oprócz krakowskiej starszyzny cechowej szli delegaci ze wszystkich niemal miast galicyjskich, a nadto delegaci z Czerniowiec, Pragi, Poznania, Jarocina, Berlina i Warszawy. Tak powoli pochód zdążył około 3 po południu na Wawel, gdzie u sarkofagu Jagiełły złożono wieniec. Po południu odbył się wspólny obiad, na drugi dzień zaś wielu uczestników wiecu zwiedziło kopalnie soli w Wieliczce.

Rozjechano się wreszcie ze słowami „do widzenia“.

Oczyszczanie jaj z brudu. Dla osób prywatnych i spółek dla sprzedaży jaj nie jest obojętnem, w jakim stanie znajdują się jaja dostarczane przez nie na targ, gdyż, jak pisze „Deutsche Landwirt Presse“, jaja zabrudzone nie mogą uchodzić za dobry towar handlowy. Faktem też jest, że jaja czyste w porównaniu z brudnemi cieszą się daleko większym popytem i że można uzyskać za nie wyższe ceny.

W pierwszym rzędzie trzeba starać się o to, aby wogóle nie mieć jaj zanieczyszczonych, a to przez czyste utrzymywanie gniazd i częste zmienianie w nich podściółki. Jeżeli jednak mimo tego zdarzają się jaja zanieczyszczone, trzeba je oczyścić przed sprzedażą. Wspomniane pismo podaje niektóre metody oczyszczania jaj, które znalazły już częściowe zastosowanie w Niemczech, a we Francyi są one już od dawna w użyciu.

1. Jaja myje się w ciepłej wodzie, do której dodano trochę octu, następnie osusza się je i obciera za pomocą kawałka sukna.

2. Jaja zanurza się w lekkim roztworze amoniaku z wodą. Według zdania francuskich praktyków metoda ta ma być dobra; jaja nabierają znowu pierwotnej barwy, zapach amoniaku nie wpływa na ich smak. W każdym razie poleca się przedtem zrobić próbę.

3. Jaja wkłada się na 24. godzin do słodkiego mleka, poczem płucze się je i osusza.

Należy pozostawić producentowi wybór między temi rozmaitemi metodami. W każdym razie jednak byłoby dobrze, gdyby można wyjmować z gniazd jaja czyste i oszczędzić sobie trudu ich oczyszczenia.

Konkurs. Izba handlowa i przemysłowa w Krakowie rozpisuje niniejszem z „Cesarskiej Dotacyi Jubileuszowej 1908“ konkurs na **pięć stypendyów** na cele teoretycznego lub praktycznego wyższego wykształcenia młodzieży **w handlu, w przemyśle lub w rękodziełach.**

Stypendya te są przeznaczone dla kandydatów, zamieszkałych w okręgu Izby handlowej i przemysłowej w Krakowie oraz dla dzieci osiadłych w tym okręgu kupców, przemysłowców lub rękodzielników i udzielone zostaną na razie na jeden rok.

Stypendya będą wynosić wedle kwalifikacyi kandydatów i celu nauki 300—1000 koron.

W podaniach należy dokładnie oznaczyć cel i sposób zamierzonej nauki lub pracy.

Izba zastrzega sobie przy udzielaniu stypendyów przepisanie specyalnych warunków, pod którymi stypendya będą udzielane i wypłacane (plan studyów lub sprawozdanie o postępie praktyki, oznaczenie miejsca oraz czasu wyjazdu itd.)

Podania, zaopatrzone w potrzebne dokumenta oraz świadectwa dotyczasowej nauki względnie pracy należy wnosić w zamkniętych kopertach na ręce Prezydyum Izby handlowej i przemysłowej w Krakowie, najdalej do **dnia 15go sierpnia 1910 r.**

Bliższych informacyi zasięgnąć można w biurze Izby handlowej i przemysłowej w Krakowie ustnie między godz. 9—3, albo w drodze listowej.

Wiec młynarzy z całego kraju, zarówno właścicieli młynów, jak pracowników zawodowych, odbył się w Domu robotniczym. Przew. p. St. Inglot przedstawił ogólne położenie młynarzy w kraju. Między innemi wzywał do zwalczania konkurencyi młynarzów węgierskich. Red. „Gazety młynarskiej“ p. Tad. Lauruk ze Lwowa wygłosił referat o rozwoju Koła młynarzy i biur pośrednictwa pracy.

Proszki do pieczywa zamiast drożdży wprowadzane w obieg handlowy mają rozmaity skład chemiczny zależnie od „recepty“, jaką która z fabryk się posługuje. Niektóre z tych recept nie obudzają wcale apetytu. Oto np. proszek złożony z 181 części ałunu, 75 części „doppeltkohlensaures Natron“ i 50 części fosfatu wapna (Kalkphosphat) otrzymuje się w ten sposób, że się paloną na biało mączkę kostną polewa równą

co do wagi ilością 10% go kwasu solnego. Łagodniej brzmi skład innego proszku, złożonego po 1/3 części z kwasu winnego, „doppeltkohlensaures Natron“ i mączki ryżowej. Proszek „Yost powder“ prof. Horsforda w Cambrigde (Półn. Ameryka) składa się z dwu preparatów. Jeden zawiera inne („saures phosphorsaures Kalk“ i magnezya z mąką) a drugi inne składniki (dopp-kohls. Natron i nieco chlorkalu) zrównoważone domieszką skrobii ziemniaczanej. Dopiero po wsypaniu obydwu proszków do ciasta następuje „rośnięcie“. Sposób wyrobu proszku dr. Oetkera chroniony jest patentem (D. R. P. Nr. 144 297). Są też proszki złożone z kwaśnego fosfatu wapnia, połączeń węglowych (saur. Kalziumphosphat i Magnesium albo Strontium-Karbonat). Do wyrobu innych używamy też bywa kamień winny (Weinstein) i t. d.

Niektóre z tych proszków zdobyły już sobie uznanie w sferach piekarskich; ale tylko te, które są wyrabiane w sposób zgodny z hygieną, zasługują na to — o czem rozstrzygać powinny dotyczące urzędy sanitarne.

Od Wydawnictwa. Zaznaczamy, iż zamknięcie numeru odbywa się u nas zawsze dnia 10 i 22 każdego miesiąca. Dlatego wszelkie artykuły, które są nam nadsyłane z prośbą o zamieszczenie ich w następnym numerze, muszą być nadsyłane wcześniej, — inaczej musimy je odkładać.

Nowa ustawa przemysłowa już nadeszła i jest do nabycia w naszej administracyi po cenie 3 kor. za egzemplarz.

Nadmieniamy zarazem iż wielu kolegów zamawia ustawę *za zaliczką*. Tak nie można, bo wtedy byśmy wiele na niej tracili, — pieniądze należy naprzód posłać. Kilku kolegom posłaliśmy ustawę bez pieniędzy — prosimy więc ich, by zechcieli odwrotną pocztę należytość posłać.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej“. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W tej książeczce mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński
majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny*



Wszelkie wyroby koszykarskie
trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ, fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione
Diamalt (w stanie płynnym)
Triastase (ekstrakt w proszku)
Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

„MONOPOL“ w płynie
słód piekarski
„REFORMA“ w mączce
Jedyny wyrób fabryki „Hanna“
(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).
Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.
„Reforma“ przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych,
które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.
Zamówienia przyjmuje i wysyła natychmiast Leon Bałuk, majster piekarski, Kraków, Garbarska, 12.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO
WERNER i PFLEIDERER
Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.
Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Większą ilość różnych łopat
(szybrów)
ma na składzie
Leon Bałuk,
Kraków, Garbarska 12,
i odstępuje takowe po niskiej cenie P. T. Kolegom.

DROŻDŻE
bar. **MAXA SPRINGERA**
w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.
Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.